

Pannhuset

KAFÉ & KROG



FÖRDRINK

Cava Brut	80
Torr och frisk med karaktär av grönt äpple och citrus	
Pannhuset Sling.....	155
En husfavorit! En fruktig och fräsch drink som för tankarna till exotiska stränder, mixad med omsorg av vår barpersonal	
Negroni Fiero	145
En modern twist på den klassiska Negronin, lite lättare, lite fruktigare	
Dark & Stormy.....	145
En kryddig och uppfriskande mix av mörk rom, lime och ginger beer	
Gin & Tonic Härnö dry gin eller Härnö Pink gin	150
Välj mellan rabarbertonic och originaltonic	
Aperol- eller Limoncello spritz.....	165
Två italienska klassiker för sommarens bästa fördrink	
Testbricka med tre av B&Ms öl (16 cl st)	115



SNACKS

Oliver	45
Marcona mandlar.....	60
Taco råbiff, chistorramajjo och picklad rödlök.....	45
Taco portobello, tryffel och picklad silverlök	45
Taco stenbitsrom, syrad grädde och picklad rödlök	45
Boqueurones med olivolja, bröd och grillad citron	75

Med elden som krydda

Mitt i köket står vår vedeldade panna, som ett pulserande hjärta i kvällens matlagning. Inför kvällen öppnar vi luckan, matar in nyhuggen ved och låter lågorna göra sitt. Ibland lagar vi maten direkt i glöden. En sprakande smaksensation vi gärna delar med dig.



FÖRRÄTTER

Kammussla med potatis, tryffelmajjo, pommes pinnes och parmesan	120
Råbiff med chistorra, picklad gurka och pommes pinnes	130
Grillad spetskål med kvarg, dragonmajjo, hasselnöt och silverlök	120

VARMRÄTTER

Gös med sommargrönt, dillemulsion, ostronsmörsås och örtagårdspotatis	280
Entrecôte med grillad gemsallad, chistorra, rödvinssås och pommes Anna.....	330
Grillad romansallad med portabello, parmesandressing,	170
picklad lök och hasselnötter	

VEDUGNSBAKAD PIZZA

Pizza tomat med parmesan	159
Pizza tomat med tuerell skinka, parmesan och olivolja.....	199
Pizza tomat med burrata, pesto och basilika	199
Pizza bianca med päron mostarda, getost och senapskrasse	199
Pizza bianca med sobrasada, dragonmajjo och parmesan.....	199
Pizza bianca med löjrom, picklad rödlök och gräslök	265

SIDES

Tomatsallad med jordgubbar, basilika och balsamico	65
Friterad potatis med parmesan	45
Pommes	45
Tryffelmajjo	20
Bröd och smör.....	29



CHARK • OST • DELI

Tuerell skinka 20g	45
Salami 20g	45
Manchego 30g.....	45
Brillat savarin med nötter och honung.....	45



SVÅRT ATT VÄLJA?

— här är vårt förslag

FÖRRÄTT

Kammussla med potatis, tryffelmajjo, pommes pinnes och parmesan

VARMRÄTT

Entrecôte med grillad gemsallad, chistorra, rödvinssås och pommes Anna

DESSERT

Jordgubbar med mazarin och vaniljglass

550

Världens smaker, vår egen twist

Vi hämtar inspiration från hela världen, men hjärtat klappar lite extra för det franska, italienska och spanska köket. Här är det enkelt, smakrikt och utan krusiduller, precis som vi gillar det. Våra kockar brinner för god mat och använder bara riktigt bra råvaror. Menyn förändras från vecka till vecka, alltid med både kött, fisk och grönsaker i säsong.

FRÅGA OSS GÄRNA OM...

BARNVÄNLIGA ALTERNATIV ELLER OM DU UNDRAR VAR KÖTTET KOMMER IFRÅN.



Kaffe med god eftersmak

Avrunda middagen med en god kopp med nyrostade bönor från vårt egna kafferosteri. Vi rostar så kallat specialkaffe, vilket låter pretentiöst men betyder att bönorna är av högsta kvalitet och att varje sort kommer från en och samma gård. Från gårdar där bönderna sätter fokus på kvalitet och får rättvis kompensation.

Pannhuset

KAFÉ & KROG



VITA VINER

gl/fl

Villa Wolf Riesling 125/525
Pfalz/Tyskland. En frisk, torr och fruktig Riesling med inslag av citrus, gröna äpplen och en elegant mineralitet. Lätt och uppfriskande med fin syra. Utmärkt som aperitif eller till lätta fisk- och skaldjursrätter.

Merf Chardonnay 140/595
Colombia Valley/USA. Fyllig och smakrik Chardonnay med inslag av mogen tropisk frukt, vanilj och rostad ek. Mjuk textur och välbalanserad fatkaraktär fungerar bra med smakrika fiskrätter, grillade grönsaker och ljust kött.

Muros Antigos Alvarinho 140/595
Vinho Verde/Portugal. Ett elegant, krispigt och torrt vin med lång eftersmak och med fin mineralitet till sallader, fisk och skaldjur.

Charm Riesling 140/595
Tyskland, Rheingau. Halvtorrt vin med en liten balanserad sötma och toner av grape, äpplen, persika och mineral. Njut som aperitif, men även till grillat och mat med lite hetta.



RÖDA VINER

gl/fl

Zonin Primitivo 125/525
Puglia/Italien. Generöst, fruktigt vin med mogna toner av mörka bär, plommon och en mjuk, sammetslen tanninstruktur. Värmande och lätt att tycka om. Utmärkt till grillat kött, fågel, pastarätter eller smakrika grönsaksrätter.

La Gouette de Seigneur..... 125/525
Côtes-du-Rhône/Frankrike (Grenache, Syrah). Ett kryddigt, medelfylligt Rhônevin med livlig fruktsyra och aromer av mörka bär, svarta vinbär, lagerblad och vilda örter. Perfekt till grillade rätter, lamm, rustika grytor eller som sällskapsvin.

Barbera d´Alba Paolina 140/595
Piemonte/Italien. Fantastiskt vin till chark, pizza, pasta med tomatsås eller milda ostar.- elegant med en diskret ekfatskaraktär. Frisk syra och mogna tanniner.

Izadi Reserva 2019 145/620
Rioja/Spanien (Tempranillo). Ett klassiskt Rioja-vin, smakrikt och balanserat med inslag av mörka bär, vanilj, ceder och rostad ek. Lång, elegant avslutning. Lyxigt till rätter av fläsk, anka, kalv eller lamm.



MOUSSERANDE & CHAMPAGNE

gl/fl

Celebrandum Cava Brut80/450
Penedès/Spanien. En frisk och torr cava med toner av gröna äpplen, citrus och lätt brödighet och med frisk syra. Prova innan maten eller till skaldjur, tapas, sallader eller milda ostar.

André Clouet v6 Expérience..... 1200
Champagne/Frankrike. En elegant och komplex Champagne med inslag av rostat bröd, mogna äpplen, nötter och en krämig mousse. Extra lång lagring ger djup och finess. Ostron, skaldjur, löjrom, finare fiskrätter eller som lyxig aperitif.



ROSÉ

gl/fl

Condesa de Leganza 105/450
La Mancha/Spanien (Tempranillo). Mjukt och elegant med friska toner av jordgubbar, hallon och en touch av färska örter. Lätt tanninstruktur och en rund, balanserad avslutning gör det mycket lättdrucket. Perfekt som sällskapsvin före maten, eller till sallader, lättare köträtter, grillad kyckling och milda fiskrätter.



FATÖL FRÅN BRÖD & MALT

The Summer Batch 40cl98
Engelsk bitter, lättdruckten med liten bäska

Happy Baker 40cl.....98
Modern, humlad lager

Rewind New England IPA 40cl..... 110
En IPA med extra allt - exotiska frukttoner av ananas, grape och passionsfrukt

Testbricka med tre av B&M:s öl 16cl st 115



ÖVRIG ÖL OCH CIDER

Rewind NEIPA 33cl burk.....95
Från vårt eget bryggeri Bröd & Malt

Briska cider 33cl..... 75

Ship full of IPA, alkoholfri öl 33cl 49



UTAN ALKOHOL

Brett utbud av alkoholfri dryck på glas 100
Fråga din kypare

Bratten mousserande.....80
Osötad, kolsyrad äpplemust

Källsjö fermenterat thé 33cl.....60
Sencha rosé

Sodabrukets Citronsoda/Hallonsoda60

Läsk.....30

Kolsyrat vatten på karaff25

*Vill du att vi rekommenderar passande dryck till
rätterna du valt hjälper vi dig gärna med det*



KAFFE & DESSERT

KAFFE

Bryggkaffe.....	32
Cappucino, latte.....	45
Espresso enkel/dubbel.....	30/35

KAFFEDRINKAR

Irish Coffee 4cl	145
Espresso Martini 4cl	145
Espresso Hot Shot 4cl	145

DESSERTER

Jordgubbar med mazarin och vaniljglass	100
Chokladtarte med pekannöt och glass	100
Citronmarängpaj	95
Kula glass/sorbet	45

VIN TILL DESSERT OCH OST

Xavier Muscat beaumes de venise - Rhône/Frankrike	85
Ett sött, aromatiskt muscatvin från Rhône, med smak av honung, apelsinblommor och tropisk frukt. Välj till fruktiga desserter, sorbet, ostbricka (särskilt blåmögelost)	
Royal Tokaji Late Harvest – Tokaji/Ungern	85
Ett elegant, sötare vin med inslag av aprikos, honung och citrus, från Ungerns kända Tokaji-region. Gott till lätta desserter, fruktpaj & crème brûlée	
Ruffino Serelle Vin Santo - Chianti/Italien	125
En klassisk Vin Santo med toner av torkad frukt, nötter och karamell. Mjuk och rund sötma. Traditionellt doppas cantuccini-kakor i vinet, men det är också fint till nötbaserade desserter eller lagrad ost.	

